きのこ狩りの黄昏（たそがれ）

ピー
ヒョロ
ヒョロ

流れ星通信工房
三橋乙揶

運動会見物の帰り
うわー
まだこんな
所が
あったんだァ

小春日よりだ

ピー

ヒョロ
ヒョロ

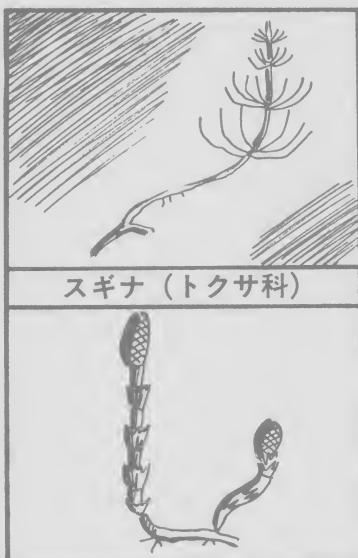
ああ……
これで仕事が
順調にいってれ
ばなあ
ピーヒョロヒョロ

失業者にとって
世間の目って
けっこう
きびしいんだよネ
たく！
（いばれないけど）
特売

あ
ピーヒョロヒョロ

よせ
やい
つくしんぼ
見つけ!!

ビンボーグルメ学入門ガロ用
つ・く・しはスギナの胞子がつく茎の方だって事は知ってるよネ
ピー ヒョロ…
……

スギナ（トクサ科）

ちなみにトクサってのはこんなんでさあ

カンケーないけど小さい頃つめとぎなんかにしなかったーっ
とぎとぎ
ポキ

でね四月頃に顔を出してきたこのつくしをさま・食おうってわけだ
…

でもこーいった野草って食うまでがてまなんだよなー

まずこのハカマちゃんをクリクリとぬがさなあかんのやヘッヘッヘ
クリクリ
いやあん！

さて
こうやって
全部ハカマを
ぬがせちまえば
もう
こっちのもの
焼いて
食おうと煮て
食おうと
ウッフン
プリプリ

で・ここは
ひとまず
油いためと
いう事にして
みようじゃ
ないの

油・醤油
コショウと
これだけで
決まり
油
コショー

だが
ちょっと
まった!
この
コショウ
なんだけどネ

いっとくけど
ブラックペパーとか
あらびきなんて
書いてある
上品なやつは
やめてよネ
昔っからある
フツーの
テーブルコショー
でなきゃ

油とコショーで
すばやくいためて
最後に
醤油でしめる
のがコツ
シュミッ
ちょっと
ぜーたくして
油のかわりに
マーガリン
でも
いいかもネ
・・・

醤油の
かおりが素朴な
この一品
あくまでも
質素
みかん
↑ダンボール

さてさて
いよいよ
わたくしの
おすすめ
でました！
柳川
なべーっ

なんと
このつくしを
どじょうに見立てて
しまおうという
わけですネ
バカ
ピピッ

醤油と
みりんで
ととのえた
だし汁に
つくしを
入れてと
ウヒヒ
グツグツ
どじょうとつくしどちらも見分けがつかない
バカ
ど・
どっちが
つくしだ
ろう？
わかんない
〜〜〜っ!!

ゴボウも
入れたいところ
だけど
これはがまん！
とき玉子で
とじれば
出来あがり

熱燗一本
つけて
ゴージャスに
いただきま
しょうネ
チビ
チビ
ダンボール

そうだ
これを
おみやげに
ポ
ピー
ヒョロ
ヒョロ
ゲッ

タダと
いうのが
泣かせるよ
なア

いくらでも
あるじゃな
いの

いいぞ
いいぞ
♪

ピー
ヒョロ
ヒョロ

やや!!
…
……

おう
あるわ
あるわ

パチ

ナイス！
おみやげと
ゆーことで
バッチリ!!

ムムム
ムムのムウ

フン!

ピーヒョロヒョロヒョロワ

あっ

ポロ

ドキドキドキドキ

あっあっあっあっ

ちんけな
つくしに
むきになって
たなんて
なァ
ちょっと
おとなげ
なかった
かな
エヘヘヘヘ

おう
おう!
ある
ある!!

ギョエエッ

こりゃ
でかい!
もう
やだ!!

イヒヒ
うるほど
あるじゃ
ないの

おや？
なに

ペラ

グフ
グフグフ
グフ…

ブールブル
な・なんだあの
こりゃ
ドサ

グルグル
グルウウ

ガルル
ルルル
とろ
とろ
うえーん

ガルルル

ガルルル

ガウウウウ

そうだ あれをこえて向こうがわへ
ガッ
わ～ でもすぐに飛びこえて来るだろーな
で・でもそれっきゃ手はないいや
え～い!!
うえ～ん やっぱりィ!!
くそう!

危機一髪!!

ガウ

ダッ

ガルルルル

ふう
たすかった!!

おおっ!!

でかい!!

いくらでも
あるぞ
ハァハァ

ハァハァ

でも
こんなに
とっちゃって
あの
ヒョウに
たたられや
しないだ
ろうか……

ハァ
ハァ
ハァ
ハァ

ハァ
ハァ
ハァハァ
ハァ
ハァ
終

1992.4.8